KUHARICA

IZDANJE
TVORNICE OCTA I MAJONEZE - ZAGREB
MARTIĆEVA ULICA BROJ 21 — TELEFON 35-358

20367

SASTAVILA I UREDILA

MIRA VUČETIĆ

ZAGREB

ŠTAMPARIJA NARODNE BANKE FNRJ
Centrale za N. R. Hrvatsku
za izradu vrijednosti i obrazaca

MAJONEZA, MAJONEZA SA SARDELOM I FRANCUSKA SALATA

Majoneza je pikantna umaka ili smjesa žumanca, ulja, octa, senfa i mirodija. Još je u staro doba Grcima bila poznata smjesa žumanaca i ulja, pa današnja majoneza nije novost u kuharstvu, već davno poznata umaka, koja se zbog velike hranjivosti sve više upotrebljava u prehrani. Nekada se smatralo, da je majoneza luksuzna hrana, no danas kad se zna njezin sastav i kolika je njena hranjiva vrijednost može se majoneza ubrojiti u hranu i za široku potrošnju. Vjerojatno su majonezu mnogi smatrali luksuznom hranom zbog njezinog pikantnog okusa i zbog toga, što za priredbu majoneze treba dosta vremena. Poznato je da žumance može zbog sadržine lecitina primiti velike količine ulja, ali samo onda, ako se kap po kap dodaje žumancu uz neprestano miješanje. Kako domaćice nikada nisu imale previše raspoloživog vremena, nije čudo, što su uvrstile majonezu u luksusnu hranu. Taj argumenat međutim danas otpada, jer »Tvornica octa i majoneze« pruža domaćicama ne samo već gotovu majonezu, već i majonezu sa sardelom i francusku salatu. Ovi su produkti isto tako dobri, kao da ih je domaćica sama priredila, zato ih može svako domaćinstvo uvrstiti u svoje svakidašnje prehrambene artikle, ukoliko to materijalne prilike dopuštaju.

Kako je majoneza zbog sadržine hranjivih tvari i hranjiva i zasitna, a osim toga podražuje tek i

pospješuje izlučivanje želučanog soka, treba je smatrati u ishrani zdravog čovjeka vrlo važnom i korisnom hranom, koja nije luksus, nego sastavni dio raznih zakusaka i svečanih jestvenika.

Ako domaćica zna da je majoneza osnovna umaka za druge pikantne umake, onda će pogotovo razumjeti, koliko vrijedi što tu osnovnu umaku može dobiti gotovu i od nje prirediti u najkraće vrijeme tolike druge pikantne umake, mješajući samo potrebne dodatke, koji su karakteristični za pojedine umake. Za pikantne umake, što se dodaju ponajviše jelima od riba, majoneza sa sardelom izvrsna je osnovna umaka, koju također može domaćica dobiti gotovu u svim delikatesnim trgovinama.

Od gotove majoneze može se prirediti umaka od jaja, španjolska umaka, umaka od kapra, majoneza s maslacom, majoneza s vrhnjem, majoneza s krastavcima, a te su majoneze obično sastavni dio pojedinih pikantnih jela. Od gotove majoneze sa sardelom može se napraviti tartar-umaka, od ove opet remuladen-umaka i slično. Ako se želi da majoneza bude žućkasta, što zahtijevaju pojedina pikantna jela, onda u majonezu treba umiješati jednu količinu aspika, dobivenog kuhanjem mesa, ribe ili dodatkom želatine. Ovakva se smjesa zove majonez-aspik ili aspik-majoneza. Jedna vrsta aspika poznata je svakoj domaćici pod imenom hladetina, koja se dobije dugim kuhanjem svinjskih i telećih nogu, svinjskih dijelova glave i svinjskih kožica, očišćenih od slanine. Kako bi voda, u kojoj se to kuha, dobila bolji okus, doda se očišćeno na ploške izrezano zelenje (mrkva, peršin, luk), lovorov list, cijeli papar i vinski ocat. Treba paziti da se ne doda previše vode, jer tekućina kad se ohladi, ne će postati žućkasta, ne će prema tome domaćica dobiti željeni aspik. Nakon 2—3 sata kuhanja procijedi se tekućina u posudu sa što širom površinom i ostavi da se ohladi. Na površinu se digne mast, koju treba skinuti, zatim se opet otopi i pomoću bjelanca tekućina pročisti. Ova se tekućina prelije preko kuhanih nožica i dijelova glave, te pusti da se stisne. Tako nastane aspik, jelo poznato pod imenom hladetina. Pročišćena tekućina može se uliti u limene oblike i ostaviti u njima dok postane žućkasta. U ovako dobiveni aspik može se ulagati razno meso i pikantna jela, no prethodno se mora otopiti. Ako se jednaka količina tekućeg aspika i majoneze izmiješaju dobije se majonez-aspik, u koji se isto tako ulažu ribe, jaja i slično. Prije serviranja istrese se uloženo iz limenih oblika na zdjelu i ukrasi zelenom salatom, rotkvicom, kaprima, zelenim peršinom i t. d.

Majonez-aspik može se dobiti i na brži način. Kuhani rasol od ribe izmiješa se s jednakom količinom majoneze uz pridodatak želatine. Majonez-aspik može se napraviti i s aspikom iz nadomjestka. Taj se aspik dobije, ako se u čistu goveđu juhu (ne masnu) stavi vinskog octa i otopljena želatina. Na 1 lit. tekućine računa se 15 listova želatine. Mjesto domaće govedske juhe može se uzeti amerikanski prašak za juhu, koji se s određenom količinom vode prokuha, doda vinskog octa i otopljene želatine. Ova se tekućina stavi u posudu i ostavi na hladnom mjestu, sve dok ne postane žućkasta. Tako se dobije takozvani »brzi aspik«, koji se izmiješa s istom količinom majoneze, pa nastaje majoneza-aspik.

S gotovom majonezom, majonezom sa sardelom, aspik-majonezom i francuskom salatom možemo prirediti razna jela, ili ih servirati uz razna jela, te zadovoljiti ukućane i goste, a da nismo utrošili mnogo vremena za priredbu.

HLADETINA S MAJONEZOM

Obično se hladetina jede začinjena uljem i vinskim octom, uz pridodatak papra ili paprike, no mnogi ljudi jedu hladetinu s majonezom tako, da majonezu razrijede aspikom i preliju po hladetini. Zelenje, koje se kuhalo u hladetini, može se izrezati u sitne komadiće i izmiješati s gotovom majonezom.

KRUMPIR S MAJONEZOM

Krumpir se skuha, oguli, izreže u ploške, i izmješa s gotovom majonezom, koja se može razrijediti sa malo kiselog vrhnja.

SIROVO POVRĆE S MAJONEZOM

Sirova mrkvica, cikla, korabica, i rotkva ogule se, operu i izribaju na ribež. Bijelo i crveno zelje izreže se u posve tanke rezance, rajčica se izreže na ploške, paprika u rezance, a hren se oguli i izriba. Svako se povrće posebno malo posoli, začini uljem i vinskim octom, pa ukusno složi u zdjelu. Posebno se servira majoneza, koja se malo razrijedi s kiselim vrhnjem.

KUHANO POVRĆE S MAJONEZOM

Glavica cvjetače, šparga, grašak i mrkvica očiste se i sve se na mekano skuha. Kad je kuhano i ohlađeno, cvjetača se stavi u sredinu okrugle zdjele, prelije gotovom majonezom tako, da je dno zdjele pokriveno majonezom. Na majonezu se složi šparga, grašak, mrkvica, rajčica i krastavci. Povrće se prije izreže na ploškice, posoli i začini uljem i vinskim octom.

PEČENO MESO S MAJONEZOM

Svaka hladna pečenka može se servirati s majonezom. Osobito je dobro bijelo meso od peradi, mladi svinjski kare, hladna pečena teletina. I hladni kosani popečci mogu se servirati s majonezom. Ako se ovom hladnom pečenju doda još francuska salata i zelena salata, pa koji kiseli krastavac, može se to sve zajedno ukusno staviti na zdjelu. Ima li domaćica razne ostatke od mesa, može ih skosati, izmiješati s gotovom majonezom i servirati u školjkama ili malim staklenim tanjurićima, a ukrasiti kaprima, krastavcima i aspikom.

TELEĆI MOZAK S MAJONEZOM

Izvrsna je zakuska kuhani teleći mozak s majonezom. Mozak se očisti i skuha u slanoj vodi, u koju se doda malo vinskog octa. Kad dobro provrije, izvadi se iz vode, ocijedi, stavi na krišku kruha, koja se prije namaže majonezom. Svaka se ova kriška s mozgom prelije majonezom, a između svake kriške stavi se mala hrpa francuske salate, i ukrasi aspikom, krastavcima, peršinom, kaprima i zelenom salatom.

POŠIRANA JAJA S MAJONEZOM

U malu posudu od pola litre ulije se vode, vinskog octa i soli. Kad voda zavrije, razbije se jaje i baci bez ljuske u vodu, pomoću žličice ovije se bjelance oko žumanca i kuha 5 minuta. Zatim se jaje izvadi, ocijedi i stavi na plošku kruha, koja je namazana maslacem i obložena tankim odreskom šunke. Jaja na kriški kruha slože se ukusno na zdjelu i preliju gotovom majonezom. Oko svakog se jajeta stavi vjenčić kosane šunke, a između jajeta

hrpica gotove francuske salate. Oko francuske salate stavi se malo matoviljca, a gore na svako jaje stavi se cvjetić napravljen od lososa i kavijara.

PUNJENA JAJA S MAJONEZOM

Jaja se tvrdo kuhaju, a kad se ohlade, prerežu se po duljini ili poprijeko. Žumanci se pasiraju i pomalo umješaju u gotovu majonezu sa sardelom. U majonezu se doda fino kosanih kapri, malo kiselog vrhnja i malo finih mrkvica. Tom se smjesom napune bjelanjci, a odozgo se doda malo zelenog peršina. Ovako punjena jaja mogu se servirati uz salatu od krumpira i zelenu salatu. Ako se punjena jaja serviraju gostima, onda se mogu postaviti na podložak kruha, koji se obloži i ukrasi maslacem, a jaja se režu poprijeko, ukrase korom od limuna da dobiju oblik košarice. Između jaja stave se hrpice gotove francuske salate, a ukrasi se aspikom, matoviljcem, zelenim peršinom, kaprima i kiselim krastavcima.

MESNA ZAKUSKA S MAJONEZOM

Govedina, teletina i svinjetina u jednakoj količini fašira se, soli i papri, te se izmiješa sa na kocke izrezanom suhom slaninom. Na 3/4 kg mesa dovoljno je 10 dkg slanine. Meso se oblikuje u valjak, zavije u mokri pergament-papir, zaveže i pirja na pirjanom luku i mrkvici 1 sat. U tom se soku pusti hladiti, onda se izreže u tanke ploške, ukusno složi u zdjelu i prelije gotovom majonezom. Mast sa pirjanim lukom i mrkvicom može se drugi dan upotrebiti za pikantne odreske ili lastavice u gnijezdu.

LASTAVICE U GNIJEZDU

Teletina se izreže na odreske, tuče, soli, papri. Suha slanina izreže se na tanke ploške. Na svaki se

odrezak stavi ploška slanine, a na nju ploška šunke, pa se u to umota jedno tvrdo kuhano očišćeno jaje, i zavežé. Zavijeno meso stavi se na pirjani luk i mrkvicu i pirja uz dolijevanje 3/4 sata. Zatim se meso izvadi, ohladi, svaki se zamotak poprijeko prereže, stavi na hrpicu francuske salate. Dno zdjele prelije se majonezom. Meso se ukrasi suhim lososom ili kaprima, a okolo se ukrasi matoviljcem, zelenim peršinom, krastavcima, tvrdo kuhanim jajima i t. d.

KUHANA RIBA S MAJONEZOM

Morske ili slatkovodne ribe skuhaju se u rasolu. Riba se može ostaviti cijela i preliti gotovom majonezom sa sardelom, ili se može očistiti od kosti, razdijeliti u komadiće i izmiješati s majonezom. Ako se ostavi cijela riba, ukrasi se gotovom francuskom salatom, ili se stavi na »sokel« od francuske salate. Ukrasi se pridodacima po volji. Očišćeni komadići ribe u majonezu serviraju se u školjkama ili malenim tanjurićima, ili se stave na okruglu zdjelu i slože u obliku piramide, a uokolo se stavi gotova francuska salata.

IMITIRANA TUNINA S MAJONEZOM

Teleće meso od buta očisti se dobro od žila, stuče u veliki odrezak, soli se i papri, te savija i umota u ubrus. Zatim se dobro zaveže i stavi kuhati u rasol. Rasol se skuha od 3 lit. vode, 2 dl vinskog octa, soli, očišćenog izrezanog zelenja, luka, cijelog papra i lovorovog lista. Teletina se u rasolu kuha 1 sat. Nakon toga se pusti da se u rasolu ohladi, izvadi se iz krpe, izreže u ploške, ukusno složi u zdjelu i prelije gotovom majonezom sa sardelom. Oko mesa stave se hrpice gotove francuske salate,

na koje se stavi jedna savijena slana sardelica. Ukrasiti se može ploškama, ili kriškama od tvrdo kuhanog jajeta, zelenom salatom, krastavcima, kaprima, kavijarom i t. d.

RIBA U ASPIK-MAJONEZI

Slatkovodna ili morska riba skuha se u rasolu. Kad je kuhana ohladi se, očisti od kosti, izmiješa aspik-majonezom, (smjesa aspika i majoneze) i stavi u limeni oblik od ribe, koji se namaže bademovim uljem. Aspik se napravi od rasola, u kojem se riba kuhala tako, da se u 1/2 litre rasola stavi 5 listova otopljene želatine. Kad se aspik stisne riba se izvadi iz oblika. Ako je oblik ribe savijen, stavi se na okruglu zdjelu, a u udubinu u sredini stavi se gotova francuska šalata. Ribe se mogu ukrasiti kriškama limuna, bijelim i crvenim aspikom, krastavcima, razrezanim u lepezu, zelenim peršinom i t. d.

PUNJENE RAJČICE S FRANCUSKOM SALATOM

Rajčice se izdube i stave jedan sat u umaku za salatu da bi dobile bolji okus. Zatim se ocijede i napune gotovom francuskom salatom. Odozgo se stavi ploška tvrdo kuhanog jajeta i cvjetić od kapra s aspikom. Dno zdjele obloži se gotovom majonezom, a gore se slože rajčice tako, da se za svaku rajčicu napravi gnijezdo od čupave začinjene zelene salate. Majoneza se posipa kosanim vlascem.

PIKANTNI ČALABRČAK I.

Uz čaj se mogu servirati slani keksi ili prženi bijeli kruh (dvopek) i francuska salata, pa svatko može sam napraviti čalabrčak tako, da na keks ili komadić dvopeka stavi malo gotove francuske salate.

PIKANTNI ČALABRČAK II.

Umijesi se prhko tijesto od 30 dkg brašna, 15 dkg maslaca, jednog jajeta i malo soli. Tijesto se razvalja, izreže u komadiće u veličini oblika, kojima se oblici oblože. Ti maleni limeni oblici mogu imati oblik lađice, ili košarice. Tijesto se u oblicima ispeče, izvadi iz oblika ohladi i napuni gotovom francuskom salatom. Svaki čalabrčak može se ukrasiti šunkom, racima, suhim lososom, tvrdo kuhanim jajima, kiselim krastavcima, kavijarom i zelenim peršinom.

PUNJENI KRASTAVCI SA FRANCUSKOM SALATOM

Veliki se krastavci ogule ukrasnim nožem, razrežu na 6 cm dugačke komade, koji se očiste od koštica i stave u umaku za salatu da dobiju fini okus. Nakon 2 sata se ocijede, napune francuskom salatom, postave okomito u zdjelu, koja je prelivena majonezom i posipana kosanom šunkom. Svaki se krastavac ukrasi cvjetićem od lososa, a između krastavaca stave se kriške limuna i kriške tvrdo kuhanog jaja.

SENDVIĆI

Sendvići su tanke ploške kruha namazane maslacem ili nečim sličnim i obložene šunkom, salamom, sirom, tvrdo kuhanim jajima, kiselim krastavcima, sardinama i t. d. Prema tome, čime se premažu ploške kruha biraju se i namirnice. Na svaki se sendvić iz tube štrca majoneza ili majoneza sa sardelom. Sendvić se može složiti i tako da se ploška kruha namaže majonezom, a gore se stavi malo gotove

francuske salate, sardina, savijena sardela, losos, kapra i listić peršina.

HLADNE ZAKUSKE

Kad domaćica ima na zalihi gotove francuske salate, majoneze, sardina i slanih sardela može ne samo brzo napraviti dobre sendviće, već može složiti uz neke pridodatke i razne hladne zakuske. Osobito će biti ukusna i dobra hladna zakuska, ako domaćica ima i ostataka mesa, koje tvrdo kuhano jaje i kisele krastavce. Hladne se zakuske mogu vrlo ukusno složiti na razne načine i u raznim kombinacijama. Evo nekoliko primjeraka hladnih zakusaka:

1. Gotova francuska salata, narezak, krumpirova salata s gotovom majonezom, te tvrdo kuhana jaja. Sve se to složi na jednu ravnu zdjelu i ukrasi zelenim peršinom, limunom, krastavcima, kaprima i t. d.

2. Kuhani i očišćeni raci ili raci iz konzerve izmješaju se s gotovom majonezom i stave u obliku piramide u okruglu zdjelu. Okolo se složi gotova francuska salata, salata od rajčica, slani keksi i sardine, a za ukras se može još upotrebiti vlasac, ploške od jaja, kapri i drugo.

3. Tvrdo kuhani bjelanci napune se francuskom salatom, slože se savijenom šunkom i sardinama i stave na ravnu zdjelu. Sardine se prelju s majonezom sa sardelom. Zakuska se ukrasi tvrdo kuhanim žumancima u obliku polukugle, kuglicama od maslaca i zelenim peršinom.

4. Kuhana šparga složi se u 4 hrpe u ravnu zdjelu, koja je polivena majonezom. U sredinu zdjele stavi se piramida od gotove francuske salate koja se obloži ploškama šunke i ploškama tvrdo kuhanih jaja. Okolo se slože na tanke ploške izrezani

krastavci, a na slobodna mjesta stave se hrpice začinjenog matoviljca.

5. U sredini zdjele stavi se francuska salata u obliku torte. Premaže se gotovom majonezom, ukrasi cvjetićima lososa, tvrdo kuhanim jajima, savijenim slanim sardelicama, kavijarom i kaprima. Okolo se posipa vlascem. Oko torte složi se narezak u obliku vijenca i ukrasi ružama od maslaca.

6. U ploške od šunke umota se francuska salata, pa se ovi tuljčići slože na zdjelu. Okolo se stavi gotovi majonez, poširana jaja i aspik iz oblika. Svako se jaje polije majonezom, a ukrasi se vlascem, zelenim peršinom i krastavcem.

7. Hladna pečena pura složi se ukusno na zdjelu. Okolo se stave hrpice gotove francuske salate sa cvjetićem od lososa i hrpice zelene salate ili matoviljca sa kriškama tvrdo kuhanog jajeta. Za ukras se mogu upotrebiti kiseli krastavci i zeleni peršin. Posebno se servira majoneza u posudi za umaku.

8. Iz kuhanog jastoga izvadi se meso da se oklop ne ošteti. Jastog se postavi na podložak od gotove francuske salate, gore se složi meso od raka izrezano na ploške, a ukrasi se aspikom, kriškama limuna, tvrdo kuhanim jajima i kiselim krastavcima. Posebno se servira majoneza.

9. Na zdjelu se slože sardine, rolmopsi, tvrdo kuhana jaja punjena gotovom francuskom salatom i mlado povrće iz konzerve. Svaki rolmops prelije se sa gotovom majonezom, a gore se stavi polukugla od žumanca. Za ukras se upotrebi još maslac, rotkvica, kapri i zeleni peršin.

10. Na zdjelu se složi marinirana tunina i prelije majonezom sa sardelom. Okolo se stavi kosani bijeli i crveni aspik. Na aspik se stave hrpice francuske

salate s ukrasom od kapra, ploške od jaja i kriške od limuna. Tunina se ukrasi listićima zelenog peršina.

VINSKI OCAT

Aromatične tvari su pomoćna hraniva, jer pomažu izlučivanje probavnih sokova, koji su potrebni za probavljanje hrane. Među takve aromatične tvari spada i vinski ocat, koji se upotrebljava za začin jela, a ujedno je vrlo važan za konzerviranje hrane. Vinski se ocat dobiva octenim vrijenjem, prilikom kojeg se alkohol u vinu pretvara u octenu kiselinu pod utjecajem octenih gljivica i kisika iz zraka pri određenoj temperaturi.

Kada znamo od čega se dobiva vinski ocat, onda nije potrebno tumačiti, da je on mnogo zdraviji i ukusniji od octa dobivenog od alkohola.

Vinski ocat je blagog ukusa i mirisa, aromatičan je, pa ne čini hranu samo kiselom, već joj popravlja okus. Isto je tako i kod konzerviranja. Mnoge domaćice misle, da vinski ocat nije dobro antiseptično sredstvo, pa ga se boje upotrebljavati pri konzerviranju hrane. Ali ako je domaćici poznato, da se za konzerviranje krastavaca uzima kiseloslana otopina, t. j. da se u ocat stavlja i potrebna količina soli, onda će razumjeti, da može bez bojazni upotrebiti vinski ocat, i da se krastavci ne će pokvariti. Jasno je također, da će krastavci konzervirani u vinskom octu biti mnogo aromatičniji i ukusniji od onih, koji su konzervirani u stolnom octu ili samo u slanoj otopini. A ako se voće i povrće konzervirano vinskim octom još i sterilizira, potpuno je onemogućeno kvarenje.

Racionalna domaćica, koja ima svoje gospodarstvo, vinograd i voćnjak, pravi sama vinski ili voćni

ocat, kako bi svaki produkt svoga gospodarstva što bolje iskoristila. Takva domaćica zna cijeniti ovu vrstu octa i upotrebljava isključivo vinski ili voćni ocat u svojoj kuhinji. I domaćice, koje već dulje vrijeme vode svoje kućanstvo, a moraju sve prehrambene artikle kupovati, uvijek će radije kupiti vinski ocat, što ga producira »Tvornica octa i majoneze« nego stolni ocat, dobiven od alkohola, iako je on relativno nešto jeftiniji. Fina kuhinja upotrebljava isključivo vinski ocat za začinjavanje svih vrsta salata, za začinjavanje i pripravljanje mnogih jela, kao i za konzerviranje voća i povrća. Dobar vinski ocat može se upotrebiti i kod priređivanja onih pikantnih jela, gdje je u receptu označeno, da se prave s vinom, samo ga treba razrijediti ili ga dodati u maloj količini. Takva su jela: srijemska juha, kisela čorba, vinski gulaš, pikantni popečci i slično. Osobe, koje vole pikantna jela, prave od vinskog octa i druge vrste octa, koje se zbog pikantnog okusa upotrebljavaju za začin pikantnih jela. Najpoznatiji je ocat ove vrste Bertram-ocat, koji dobijemo na taj način, da se lišće biljke estragona (jedna vrst pelina) otrgne s peteljke, dobro opere i stavi u bocu, koja se do polovine napuni lišćem. Na lišće se nalije vinski ocat, a boca se zatvori samo papirom i ostavi tako osam tjedana. Nakon toga vremena ocat se procijedi u bocu, nalije se žlica ulja i boca dobro zatvori čepom. Vrlo je dobar i malinov ocat. On se također upotrebljava za začinjanje raznih salata i za začinjanje kuhanih riba, naročito pastrva. I ovaj se ocat pravi od vinskog octa. Zrele i zdrave maline dobro se operu, izgnječe, stave u staklenku i poliju vinskim octom. Staklenka se zatvori papirom i ostavi tako jedan dan. Zatim se ocat procijjedi kroz krpu, stavi u boce, koje se zatvore mjehurom ili pergament-papirom, i stave u

lonac s vodom, u kojem nekoliko minuta kuha. Boce se ostave u vodi sve dok se ne ohlade. Onda se izvade, začepe plutom i smolom. Na 1½ lit. malina nalije se 1 lit vinskog octa. Od malinovog octa može se napraviti i malinov sok, koji je izvrsno osvježavajuće piće, osobito ljeti.

Vrlo je sličan malinovom octu ocat od višnje, koji se također pravi od vinskog octa. Dvije litre višanja očisti se od peteljki, dobro opere i zajedno s košticom stuče u porculanskom mužaru. Ovako zgnječene višnje stave se u staklenku i poliju 1 lit. vinskog octa. Staklenka se zatvori i ostavi 8 dana na hladnom mjestu. Sadržaj se svaki dan malo promiješa. Nakon toga ocat se procijedi kroz krpu, stavi u boce i sterilizira. Kad se boce ohlade, začepe se dobro plutom i smolom. Višnjin se ocat upotrebljava za začin i za pravljenje osvježujućeg pića, kao i ocat od malina.

KONZERVIRANJE VINSKIM OCTOM

U vinskom se octu može konzervirati meso, povrće i voće, jer octena kiselina ubija neke bakterije, a i sprečava njihovo razmnožavanje. Konzervirano meso i riba u octu mogu se održati svježim samo kraće vrijeme, najviše 8 do 14 dana. (Nakon toga vremena meso ili riba dobivaju neugodan okus i oštar miris). Kod tog konzerviranja važno je, da meso bude posve pod tekućinom, da posuda bude dobro pokrivena i stavljena na hladno mjesto. Međutim voće i povrće konzervirano vinskim octom može se sačuvati od kvarenja dulje vremena. Ima li domaćica konzerviranog voća i povrća na zalihi, može unijeti u jelovnike mnogo promjene u vrijeme, kad svježeg voća i povrća nema. Pomoću konzervi

može prirediti isto tako ukusna jela, kao što su ona od svježeg voća i povrća.

Da bi se namirnice konzervirane u octu mogle čuvati od kvarenja, mora ocat sadržavati veći postotak octene kiseline nego ocat, koji se upotrebljava za priređivanje i začinjanje hrane. Budući da je vinski ocat upola slabiji od stolnog octa, ne treba ga razrijediti, a soli treba dodati nešto više nego što se dodaje kod upotrebe octa s većim postotkom octene kiseline. Kod povrća, koje sadrži više vode, kao što su zelene rajčice i krastavci, potrebno je nakon nekoliko dana kiselo-slanu otopinu odliti, prokuhati i ponovo naliti. Povrće naime pušta vodu i razređuje otopinu, pa je treba ukuhati, da se postigne prvotna koncentracija slane otopine, koja je potrebna za konzerviranje.

Kod konzerviranja se može dogoditi, da voće i povrće nakon nekog vremena omekša, da je neugodnog mirisa i okusa. To je najbolji znak kvarenja. Mnogo je puta uzrok ovog kvarenja samo površan i nesavjestan rad pri pripremi za konzerviranje. Kod konzerviranja treba se točno držati propisa, po kojima treba konzervirati hranu. U prvom je redu potrebno posuđe, u kojima želimo konzervirati hranu, dobro oprati u vrućoj otopini sode, isplahnuti u toploj i hladnoj vodi i dobro osušiti na zraku. Povrće i voće treba dobro očistiti i izabrati samo posve zdravo. Krastavce treba jednu noć ostaviti u hladnoj vodi, a onda svaki komad lagano očistiti četkicom, zatim ocijediti i obrisati čistom krpom, te polagano slagati u staklenke. Staklenke treba propisno zatvoriti, a konzerve držati na suhom i zračnom mjestu. Najbolje su one konzerve, gdje se dodaje kiselo-slana otopina u onoj koncentraciji, koja poboljšava okus hrani, samo se svakako mora

konzerva sterilizirati. Važno je kod konzerviranja u octu, da se ne upotrebljava posuđe ili pribor od metala, već od porculana ili drveno.

KONZERVIRANJE MESA U VINSKOM OCTU

Kad se konzervira meso za kraće vrijeme kaže se, da se stavlja u rasol. Za rasol je potreban vinski ocat, sol i voda, a da se poboljša okus dodaje se luk, celer, mrkva, cijeli papar i lovorov list. U rasol se stavlja meso od divljači, govеđe meso od buta i pisana pečenka. Meso se opere, dobro osuši i stavi u porculansku ili staklenu posudu. Skuhani rasol prelije se po mesu, dobro pokrije i stavi na suho, hladno mjesto. Za rasol se uzme na deset dijelova vode jedan dio vinskog octa, a na jednu litru tekućine jedan dkg soli. Mrkvu, celer i peršin se očisti, izreže na ploške i stavi u rasol. Doda se lovorov list, cijeli papar i ružmarin, pa se sve skupa kuha, dok povrće nije mekano. Od ovih pridodataka stavi se toliko, koliko je potrebno za umaku i da se poboljša okus. Razumljivo je, da to ovisi o količini mesa koje se stavlja u rasol.

RASOL ZA KUHANJE RIBE

Za ovaj rasol uzima se polovina količine vinskog octa, koja se uzima u rasol za konzerviranje mesa. Na svaku litru rasola doda se 2 dkg soli. I u ovaj se rasol stave dodaci za poboljšanje, kao i kod rasola za konzerviranje mesa i kuha se, dok ne omekša. Kad treba skuhati male ribe stave se u kipući rasol, pa kad rasol ponovo zavrije, odmakne se na kraj štednjaka, da stoji još nekoliko minuta. Da se ribe ne raspadnu kod kuhanja nakapamo na njih vinskog

octa, a ribe, koje su sluzave (pastrve) prelijemo najprije kipućim vinskim octom, onda se doda prokuhani rasol sa svim dodacima osim octa.

Velike komade ribe ne smijemo staviti u kipući rasol, nego se rasol zagrijava zajedno s ribom, pa kad zavrije, ribu kuhamo još 15 do 20 minuta. Važno je paziti, da kuha pomalo i neprestano.

KONZERVIRANJE RIBE U MARINADI

Za mariniranje se upotrebljavaju morske i slatkovodne ribe (tuna, lokarda, skuša, smuđ, som, šaran), koje prije mariniranja frigamo na ulju. Ribe najprije očistimo, operemo, posolimo, i ocijedimo. Prije stavljanja u vruće ulje uvaljaju se u brašno. Kad se ribe ohlade, složimo ih u staklenku ili porculansku zdjelu, prelijemo marinadom i dobro pokrijemo.

Za 2 kg riba marinada se pravi od 1/2 lit. vode i 1/2 lit. vinskog octa tako, da se ocat i ulje ulije u ostatak ulja, na kojem smo frigali ribe. Zatim se doda 10 dkg na ploške izrezanog luka, 2 lovorova lista, 10 zrna papra, malo češnjaka, ružmarina, 1 dkg soli, 1 dkg šećera i malo limunove kore. Ulja se pridoda još toliko, da ga bude najviše 3 dl. Sve zajedno dobro se prokuha, ohladi i polije po friganim ribama.

KISELI KRASTAVCI KONZERVIRANI U VINSKOM OCTU

Krastavci se nekoliko sati moče u hladnoj vodi, četkom dobro operu i osuše. Sada se slažu u dobro oprane staklenke, između njih stavi se kopar, ne-

koliko zrna papra, lišće od višnje, a okolo se ugura na štapiće izrezani, očišćeni hren. Krastavci se preliju osoljenim prekuhanim octom, a staklenke zavežu pergament-papirom. Na 1 lit. octa doda se 10 — 15 dkg soli, što zavisi od jačine octa.

SVJEŽI KRASTAVCI ZA SALATU

Mladi krastavci, koji nemaju još mnogo koštica, ogule se i izrežu u ploške, stave u staklenku i preliju vinskim octom prokuhanim sa nešto soli. Na kraju se stavi malo ulja. Staklenka se zatvori i 20 minuta sterilizira pri temperaturi od 80 stupnjeva. Kad se krastavci žele upotrebiti, operu se i začine svježim uljem i vinskim octom. Da bi se poboljšao okus doda se fino kosani češnjak i papar.

ZELENE RAJČICE KONZERVIRANE U VINSKOM OCTU

Zelene rajčice nabodu se štapićem, dobro operu, ocijede i slože u staklenku. Među rajčice stavi se malo kopra, na štapiće izrezan i očišćen hren, pa se preliju prokuhanim vinskim octom, u koji se doda soli i malo šećera. Drugog dana tekućina se odlije, ponovo stavi da zavrije i opet prelije po rajčicama. Nakon osam dana ocat se ponovo ukuha, jer su rajčice pustile sok, prelije po rajčicama i tek onda zatvori staklenka mjehurom ili pergament-papirom.

TREŠNJE ILI VIŠNJE KONZERVIRANE U VINSKOM OCTU

Pola litre vinskog octa kuha se sa 1/4 kg šećera. Doda se nekoliko klinčića i komadić kore od cimeta.

Posve zrele i zdrave višnje ili trešnje operu se i stave da kuhaju u octu. (Na ovu količinu tekućine uzme se 1/2 kg trešanja). Kad voće prokuha, ocijedi se i složi u staklenke, a tekućina se još kuha. Kad se malo ohladi, doda se salicila, izmiješa i polije po voću. Staklenke se zavežu i spreme na suho i zračno mjesto. Ako se sadržaj sterilizira nije potrebno staviti salicila.

ŠLJIVE KONZERVIRANE U OCTU

Tvrde šljive dobro se operu, malo nabodu štapićem i slože u staklenku. Ocat sa šećerom i s istim dodacima kao i za trešnje skuha se i vrući prelije na šljive. Staklenka se zaveže, a nakon 8 dana šljive se u soku prokuhaju, ocijede i ponovo slože u staklenku. Nakon što se sok još 1/4 sata kuha polije se po šljivama. Staklenke se zatim zatvore mjehurom ili pergament-papirom.

BUČA KONZERVIRANA U VINSKOM OCTU

Buča se oguli, očisti od koštica i izreže u kockice te stavi u porculansku zdjelu. Za 1 kg buče kuha se u 7 dl vode i 4 dl vinskog octa 1 kg šećera. Sa šećerom se kuhaju 2 zvjezdice anisa (Sternanis), po kojem šećerna voda dobije poseban okus. Mjesto zvjezdica mogu se staviti klinčići, cimet i kore od limuna. Kad je šećer dobro kuhao, kuhaju se u njemu kockice buče tako dugo, dok ne postanu staklenaste. Zatim se buča izvadi iz šećerne otopine, a šećer se dalje kuha, dok ne postane gusti sirup. Buča se stavi u staklenku i polije vrućim sirupom. Kad se dobro ohladi staklenka se zatvori pergament papirom.

DUNJE KONZERVIRANE U VINSKOM OCTU

Dunje se dobro obrišu, ogule, očiste od koštica i izrežu na kriške. Na 3 kg dunja doda se 1 kg šećera, prelije vodom toliko, da dunje budu prekrivene, i kuha se pola sata. Kad šećer zavrije doda se 2 dl vinskog octa i dvije zvjezdice anisa. Kad su dunje mekane izvade se, a šećerna se otopina dalje kuha sve dok ne postane gusti sirup. Dunje se slože u staklenku, preliju toplim sirupom,a kad se ohlade, staklenke se zatvore pergament-papirom.

MLADO POVRĆE KONZERVIRANO U VINSKOM OCTU

Posve mlado i sitno povrće očisti se i opere. Krastavci i sitne lučice od kozjaka ostave se jednu noć da se dobro posuše. Mahune, klipići kukuruza, grašak i mrkvica operu se i prokuhaju u slanoj vodi. Nakon što se povrće dobro osušilo složi se u staklenku i prelije octenom vodom. Na 1 lit. vinskog octa doda se 3 dl vode i 5 dkg soli. Tekućina se prokuha, ohladi i prelije po povrću. Staklenka se zatvori i sterilizira 20 minuta pri 70 stupnjeva temperature.

Ovo je samo nekoliko primjera zašto sve može domaćica upotrebiti vinski ocat i kako joj u prehrani vanredno može poslužiti gotova francuska salata i gotova majoneza, ovi odlični produkti naše domaće »Tvornice octa i majoneze«. Još mnogo više ovakvih primjera za upotrebu gotove francuske salate i majoneze mogu domaćice naći u »Kuharstvu« Mire Vučetić, izdanje Poljoprivrednog nakladnog zavoda u Zagrebu.

SVAKA DOMAĆICA

TREBA DA TROŠI PROIZVODE
TVORNICE OCTA I MAJONEZE

I TO:

10 % ALKOHOLNI OCAT
5,5 % VINSKI OCAT
MAJONEZU
SARDEL MAJONEZU
FRANCUSKU SALATU
i
ZAGREBAČKU ZAKUSKU

JER SU SVI PROIZVODI

NAJJEFTINIJI
KVALITETNI
I VEOMA HRANJIVI.

PROIZVODI TVORNICE OCTA I MAJONEZE
PRODAJU SE U SVIM DELIKATESNIM RADNJAMA

N A J B O L J A

N A J H R A N J I V I J A

i

N A J J E F T I N I J A

Z A K U S K A I V E Č E R A

J E S T E

»Z A G R E B A Č K A Z A K U S K A«

P R O I Z V O D

TVORNICE MAJONEZE I OCTA - ZAGREB